

Backrezepte-Online

<http://www.backrezepte-online.de/forum/>

Photoserie Semmeln - Teil 1: rundgescheuert, eingedrückt

Seite 1 von

<http://www.backrezepte-online.de/forum/viewtopic.php?f=78&t=2230>

3

Autor: **Der Dude** [Montag 18 Februar 2008 16:22]
Betreff des Beitrags: **Photoserie Semmeln - Teil 1: rundgescheuert, eingedrückt**

Servus Zusammen,

immer wieder ist hier im Forum der Wunsch nach Anleitungen, die mit Bildern dokumentiert sind, zu lesen. Da ich neben dem Backen auch die Photographie zu meinen Hobbies zähle, habe ich beschlossen, eine mehrteilige Photoserie zur Aufarbeitung von Semmeln, Brötchen, Schrippen und Konsorten zu starten. Das Rezept und die Teigbereitung stehen hier nicht im Vordergrund und sind nur der Vollständigkeit halber beigefügt. Hier nun der erste Teil:

Teil 1: rundgescheuert und eingedrückt (mit einem Kaisersemmelstupfer)

a) Teilen und Wiegen:

Nach der Teigruhe wird der Teig auf einer leicht bemehlten Arbeitsfläche flach gedrückt und entgast, sowie jeweils einmal vertikal und einmal horizontal gefaltet. Anschließend werden 9 Teiglinge mit einer Teigkarte abgestochen und zu Portionen 85 gr abgewogen. Das Ergebnis ist auf **Bild 1** zu sehen. Diese Teigklumpen haben noch keine Struktur und eine unregelmäßige Form.



b) Rundscheuern:

Anschließend werden die einzelnen Teiglinge rundgescheuert (rundgeschliffen/rundgewirkt). Ich habe den Prozeß in mehrere Arbeitsschritte aufgeteilt und die Zwischenschritte im **Bild 2** festgehalten. Profis und geübte Hobbybäcker sind in der Lage, all diese Arbeitsschritte fließend ineinander übergehend in wenigen Sekunden zu erledigen - und das noch beidhändig mit zwei Teiglingen gleichzeitig:

1. Der Teigling wird mit der flachen Hand platt gedrückt (**Bild 2**, unten links)
2. Jetzt werden die Teigländer von der Seite in 5-6 Schritten zur Mitte des Kreises geklappt und leicht angedrückt. Man erhält jetzt schon sowas wie einen Schluß (**Bild 2**, unten rechts)
3. Anschließend wird der Teigling gewendet und mit dem Schluß nach unten auf

einem mehlfreien Stück der Arbeitsplatte in der hohlen Hand durch mehrere kreisförmige Bewegungen rundgescheuert. Sobald der Teigling auf der Arbeitsplatte "Grip" entwickelt, reichen 4-5 Umdrehungen aus. Bei diesem Arbeitsschritt erhält der Teigling durch die Strukturierung der Klebereiweiße seine Spannung. Den Schlußnach dem Rundscheuern kann man in **Bild 2**, oben rechts sehen.

4. Bild 2, oben links zeigt einen fertig rundgescheuerten Teigling, Schlußnach unten.



c) Mit dem Kaisersemmelstupfer Eindrücken:

Jetzt werden die rundgescheuerten, leicht bemehlten Teiglinge nacheinander mit einem Kaisersemmelstupfer eingedrückt. Dabei liegt der Schlußunten. Beim Eindrücken wird der Stupfer mittig tief in den Teigling auf die Arbeitsplatte gedrückt, allerdings darf der Teigling dabei nicht vollständig durchtrennt werden. **Bild 3** zeigt 3 bereits eingedrückte und noch 3 zu bearbeitende Teiglinge.



d) umgedreht zur Gare legen:

Die eingedrückten Teiglinge werden jetzt umgedreht (Schlußnach oben) auf ein Backblech gelegt. Auf der Unterseite kann man das entstandene Muster sehen (**Bild 4**). Nach 8 h im Kühlschrank hat sich das Volumen deutlich vergrößert (**Bild 5**)



e) zum Backen vorbereiten:

Während des Aufheizens des Ofens werden die Teiglinge schon mal aus dem Kühlschrank geholt, um langsam zu temperieren. Kurz vor dem Einschließen werden sie dann wieder gewendet (Schlußliegt jetzt wieder unten), leicht mit Wasser besprüht und dann je nach Geschmack mit Saaten (hier Kümmel/Grobsalz, Sesam und Sonnenblumenkernen, **Bild 6**) bestreut, oder einfach natur belassen. Man kann sie an dieser Stelle auch belaugen und anschließend mit Grobsalz bestreuen, das Einsprühen mit Wasser davor entfällt in diesem Fall!

**f) Anbacken bei 230°C:**

Der Ofen wird auf 210°C vorgeheizt (MANZ mit Abschirmblech). Direkt nach dem Einschließen wird die Temperatur auf 230°C erhöht. Das damit verbundene Nachheizen sorgt für eine knusprige Kruste und eine schöne Bräunung des Gebäcks. Nach ca. 10 Minuten hat der Ofentrieb die Semmeln schön aufgehen lassen (**Bild 7**)

**g) Ausbacken:**

Nach 15 Minuten den Dampf ablassen und dann konstant bei 230°C bis zur gewünschten Bräunung fertig backen. (Auf **Bild 8** sind die fast fertigen Semmeln nach ca. 20 Minuten Gesamtbackzeit zu sehen.)

**h) Auskühlen:**

Nach ca. 23 Minuten sind die Semmeln fertig gebacken (klingen bei der Klopprobe schön hohl), goldbraun und knusprig. Auf einem Gitterrost ca. 20 Minuten auskühlen lassen (**Bild 9**)

**i) Das Rezept:**

Bei diesem Beispielrezept handelt es sich um eine sehr einfache Zutatenliste. Die relativ aufwendige (lange) Teigführung dient der Entwicklung eines guten Aromas der Semmeln und ist für den Hausgebrauch (frisch gebackene Frühstückssemeln) ausgelegt. Oben vorgestellte Arbeitsschritte sind **bei entsprechender Teigkonsistenz** auf jede beliebige Rezeptur anwendbar.

Vorteig (TA200):

5 gr Salz in

50 ml kaltem Wasser auflösen, anschließend darin

3 gr Hefe auflösen und 15 Minuten stehen lassen.

144 gr Weizenmehl Type 550 und

94 ml Wasser untermischen bis keine Klumpen mehr zu sehen sind, 12 h bei Zimmertemperatur fermentieren lassen.

Teigbereitung:

5 gr Salz in

50 ml kaltem Wasser auflösen, anschließend darin

4 gr Hefe auflösen und 15 Minuten stehen lassen.

280 gr Weizenmehl Type 550 mit

13 gr Backmalz vermischen,

mit dem Hefe-Salz-Wasser,

21 gr Schweineschmalz und

95 ml Wasser und dem

Vorteig zu einem homogenen Teig verkneten, bis sich der Teig vom Schüsselrand zu lösen beginnt.

Teigruhe: 30 Minuten im Kühlschrank.



Autor: **Der Dude** [Donnerstag 21 Februar 2008 00:55]

Betreff des Beitrags: **"Photoserie Semmeln", Anmerkungen**

[Hier geht's zum Bericht...](#)

Servus Zusammen,

ich habe jetzt erst gemerkt, daßman auf meinen Bericht (siehe Link) gar nicht antworten kann. Wer mich hier ein wenig kennengelernt hat weiß, daßich immer ein Ohr für konstruktive Kritik habe, deswegen habe ich jetzt diesen Thread gestartet. Meint Ihr, daßdiese Art von Bericht einem Anfänger nützlich sein könnte? Daßich Euch (Stammkunden dieses Forums) nichts Neues erzähle, ist mir vollkommen bewußt, hatte ich auch nie vor 😊!

Ich wollte eigentlich heute Teil 2 der Serie posten, allerdings mußich zugeben, daßdie Backwaren, die ich heute morgen aus dem Ofen geholt habe, den Namen "Schrippen" nicht verdienen 😞😞😞 !!!

Ich habe viele Varianten erprobt (Schlußzur Gare nach oben und nach unten, eingeschnitten vor und nach der Gare usw.), allerdings hat ein (meiner Meinung nach) zu weicher Teig das gezielte Aufplatzen (und damit das typische Aussehen) verhindert. Ich werde diese Testreihe also mit einer veränderten Rezeptur (niedrigere TA) wiederholen, und hoffe, daßich nicht zu viel versprochen habe (am